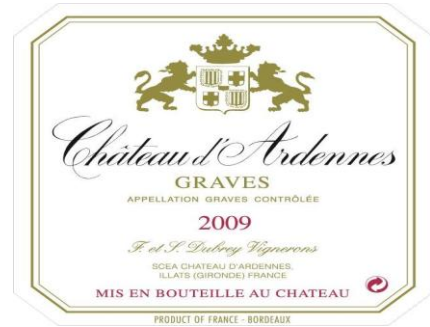


## Fiche technique du Château D'Ardennes - 2009 blanc

AOC Graves blanc :



Taille de la vigne en février 2009

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2009

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 31 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc les 7 et 8 septembre, pour le sémillon du 12 au 14 septembre

Mise en bouteille réalisée le 10 avril 2010

Analyse du vin au 18 mars 2010 : Degré alcoolique %vol : 12.5 - Acidité totale : 3.7 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3.38 - Acidité volatile : 0.27 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - SO<sub>2</sub> libre : 21 mg/l

Commentaires de dégustation : un fruit vif, une bouche savoureuse, un sauvignon et un sémillon en complet accord pour ce millésime 2009. Un beau graves blanc, belle illustration du terroir d'Ardennes !

Accord mets-vin : poupeton à la provençale

Conseils d'ouverture : à boire entre 2011 et 2016